

66 Lieblingsplätze  
und 11 Restaurants

## BREMEN UND UMZU

Alexa Stein

Hans-Jürgen Rusch

GMEINER



ANTIES KAASWINKEL /// PAPPALSTRASSE 98 /// 28199 BREMEN ///  
04 21 / 50 21 21 /// WWW.ANTIES-KAASWINKEL.DE ///

»Was ist Gudbrandsdalsost?« Ich gestehe: Vor meinem Besuch bei Heike Fackeure hätte ich es auch nicht gewusst. Als sie mir die braune Verpackung auf den Ladentisch legt, muss ich den Namen erst fünfmal leise lesen, bevor ich mich traue, ihn anzusprechen. Meine Gastgeberin hat's da leichter – sie geht täglich mit ungewöhnlichen Produktnamen um; schließlich verkauft sie 160 Käsesorten aus 10 Ländern.

### NICHT NUR KÄSE – AUCH KLEINE EXTRAS FREUEN DIE KUNDEN

In grauer Vorzeit arbeitete die heutige Ladeninhaberin in einem Gourmetrestaurant als Käse-Fachfrau. Um sich weiterzubilden, jobbte sie an freien Tagen in Antjes Kaaswinkel und lernte so die Vorbesitzerin kennen. Eines schönen Tages erhielt Heike Fackeure das Angebot, das kleine Spezialgeschäft fortzuführen.

Die Arbeit mache ihr immer noch viel Spaß, erklärt mir die junge Frau und ergänzt augenzwinkernd: »Das gehört aber auch dazu – die Kunden merken's.« Heike Fackeure punktet bei ihrer Käuferschaft aber nicht nur mit Käsespezialitäten – sondern auch mit kleinen Extras. Jeden Dienstag backt ihr Mann zum Beispiel Brot, für das manche Kunden eigens kommen. Und ihr Käsekuchen, den sie regelmäßig anbietet, sei unübertroffen – behaupteten jedenfalls die Käufer.

Die Unterhaltung mit Heike Fackeure macht mir Spaß und ich könnte noch so manches aufschreiben; aber ich muss ja noch meine Eingangsfrage auflösen. Also: Gudbrandsdalsost ist Braunkäse aus dem norwegischen Tal Gudbrandsdalen. Der Geschmack nach Karamell entsteht während der Herstellung. Die Milch wird dabei so lange aufgekocht, bis der enthaltene Zucker karamellisiert und dem Käse die blassbraune Farbe und den süßen Geschmack verleiht. In Deutschland weitgehend unbekannt, kaufen ihn besonders Stammkunden, die das spezielle Aroma in Norwegen kennengelernt haben. »Liebhaber nehmen dann schon mal zwei Kilo auf einmal«, verrät mir Heike Fackeure. Das sei aber kein Problem, da der Gudbrandsdalsost durch den Zuckeranteil kaum verderbe.

Wie in der guten alten Zeit: **KÄSE-SPEZIALITÄTEN** (und anderes) im Tante-Emma-Laden mit kompetenter Beratung und garantiertem Probekosten.

Tipp